



CRYSTAL JADE

전 세계 미식가들이 사랑하는 글로벌 차이나이즈 레스토랑 크리스탈 제이드는 1991년 창립하여 아시아, 태평양 20개 주요 도시에 22개 컨셉, 100여개 이상의 레스토랑에서 엄선된 요리와 세심한 서비스로 고객감동을 만족시키며 아시아 최고의 글로벌 브랜드로 꾸준한 명성을 이어 오고 있습니다.

크리스탈 제이드는 정통 상해식 요리와 소롱포를 만나볼 수 있는 캐주얼 다이닝 레스토랑입니다. 현지 디딤 셰프들이 선사하는 육즙 가득한 디딤과 상해의 맛과 감동을 담아낸 중국 요리를 선사합니다.





*순서대로 드시면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.



1.오리지널 소롱포



4.붉은 대게살 소롱포



2.부추 소롱포



5.트리플 소롱포



3.마늘 소롱포



6.칠리크랩 소롱포



0001

소롱포 샘플러 (6PCS)

Various Steamed Soupy Pork Dumpling
五色味小籠包

셰프의 손 끝에서 탄생하는 크리스탈 제이드의 다양한 딤섬 샘플러 메뉴

w 13,000

소롱포 맛있게 먹는 법

How to eat Xiao Long Bao

1 소롱포를 들어 (혹)식초에 살짝 묻힌다.

首先將小籠包沾上一点点醋

Gently dip the Xiao Long Bao into the Vinegar.



2 그 다음, 숟가락 위에 살포시 얹는다.

然后将一颗小籠包夹到汤匙上

Then place it on your spoon.



3 만두피 일부분을 조금 찢어 소롱포 안에 있는 육즙을 마신다.

轻轻的小籠包的皮上咬上一小口，然后吮食里面的汤汁

Take a small bite of the Xiao Long Bao and sip on the broth.



4 생강채 약간을 소롱포 위에 얹은 후 한입에 넣고 풍부한 풍미를 음미한다.


配上一些姜丝，然后将整粒小籠包放入口里细细的品尝

Add shredded ginger on top, and savor the flavorful Xiao Long Bao.



위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

0002

레몬크림 새우완탕 튀김 (3PCS)

Deep-fried Shrimp Dumpling with lemon Cream Sauce
香脆的鲜花状油炸虾仁云吞

꽃모양의 새우완탕을 바삭하게 튀겨낸 딤섬
* 상큼한 레몬크림소스와 함께 드시면 더욱 맛이 좋습니다.

₩ 13,000



0003

오리지널 소롱포 (6PCS)

Steamed Soupy Pork Dumpling
翡翠上海小笼包

현지 딤섬 셰프의 손끝에서 탄생하는
풍부한 육즙의 오리지널 소롱포

₩ 9,500

0004

쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Fish Roe
鱼籽烧卖

돼지고기와 새우의 담백한 맛이 일품인 정통 광동식 딤섬

₩ 13,000

0005

트리플 쇼마이 (4PCS)

Steamed Pork & Shrimp Dumpling with Truffle
黑松露烧卖

트리플의 풍미를 가득 담은 쇼마이

₩ 14,000

0006

몽콕식 튀김만두 (2PCS)

Pan-Fried Pork Dumpling
韭菜猪肉锅贴

몽콕 야시장에서 맛보던 바삭한 홍콩 스타일의 군만두

₩ 8,500



0007

매콤한 돼지고기 완탕 (6PCS)

Pork Dumpling with Spicy Chili Sauce
红油龙抄手

돼지고기 완탕과 매콤한 사천소스를 곁들인 딤섬

₩ 12,000

0003



0004



0005



0006



0007





APPETIZER

前菜

애피타이저

0101

매콤한 오이무침

Spicy Cucumber in "jiang nan" Style
椒麻小黄瓜

아삭한 오이를 매콤한 마라소스와
함께 곁들인 중국식 오이무침

w 5,500

0102

보리새우 마늘소스 배추찜

Garlic-sauced Steamed Cabbage with Barley Shrimp
蒜香白菜蒸干虾

입맛을 돋구는 담백한 마늘소스에 살짝 절여낸
부드러운 배추를 얇은 당면과 함께 가볍게 즐기는
애피타이저 배추찜

w 9,000

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

Spicy

Signature Menu



BEEF

牛

소고기

0201



0201

숙성 한우 탕수육

Sauteed Sweet & Sour Sauce with Beef
糖醋牛肉

24시간 숙성하여 더욱 부드러운 소고기 탕수육

₩ 48,000

0202

상해식 대파 소고기 볶음

Sautéed Sliced Beef with Scallion
京葱爆牛肉

국내산 대파와 소고기를 불향 가득 담아 볶아낸 요리

₩ 42,000



0202



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



PORK

猪

돼지고기

0301



0301

광동식 탕수육


Sweet & Sour Pork
港式咕嚕肉

₩ 37,000

부드럽고 상큼한 파인애플을 곁들인 정통 광동식 탕수육

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

CHICKEN

鸡

닭
고기



0401

금탕소스 시리얼 치킨

Crispy Cereal Chicken in Golden Broth Sauce
金汤香脆麦片鸡块

달콤 짭조름한 시리얼의 바삭한 식감에
크리미한 금탕 소스의 조합이 매력적인 치킨 메뉴

₩ 36,000

0401

0402

유린기

Deep-Fried Chicken with Hot Pepper in Soya Sauce
油淋鸡

생대파와 고추, 바삭하게 튀겨진 닭고기를 간장소스와 함께
즐기는 요리

₩ 37,000

0403

간풍기

Deep-Fried Chicken with Garlic & Red Peppers
干烹鸡球

바삭하게 튀겨낸 닭고기를 수제 간풍소스와 볶아낸 요리

₩ 37,000



0402



0403

Spicy



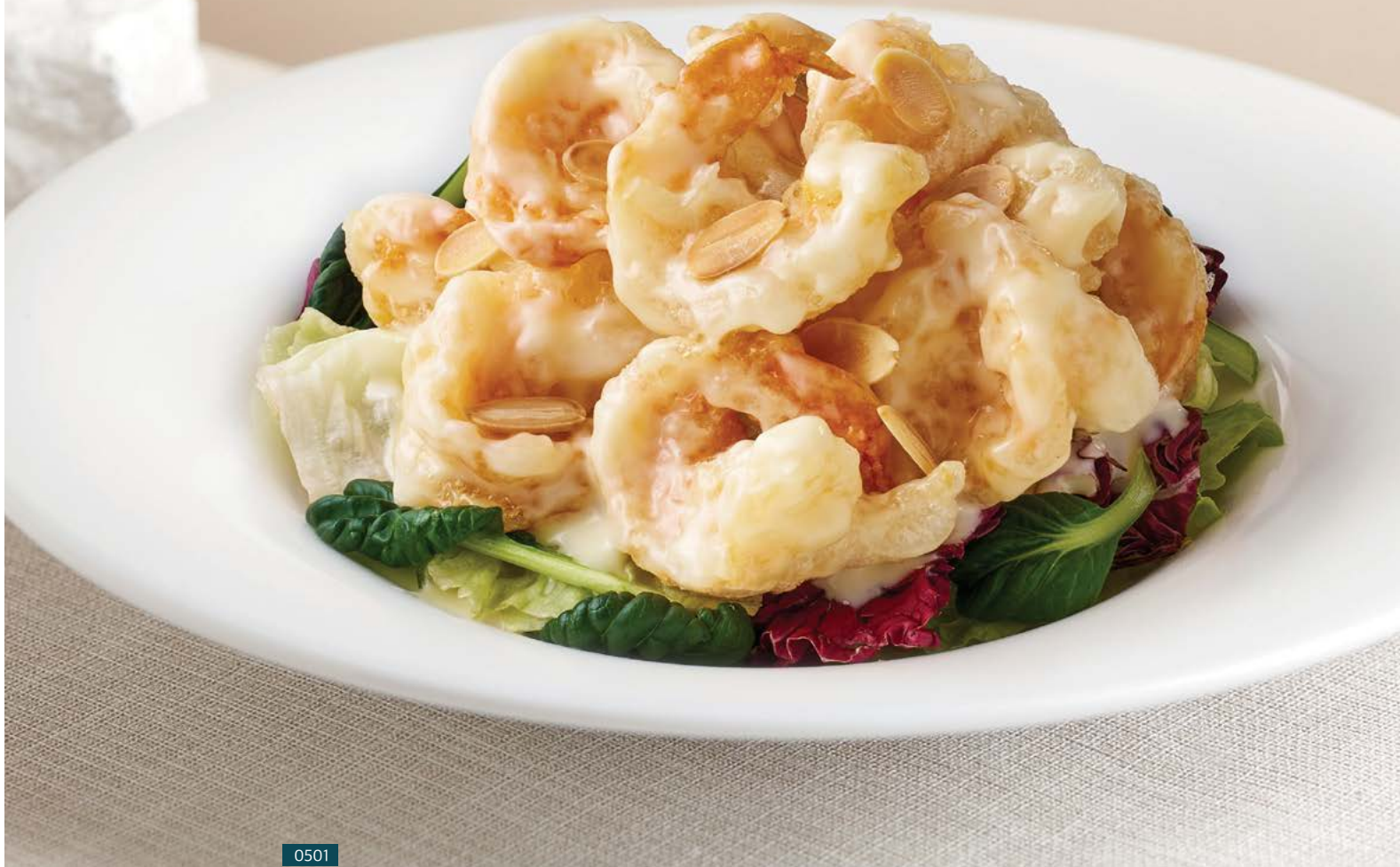
Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

SEA FOOD

海鮮

해산물



0501

0501

아몬드 레몬 크림 새우


Deep-Fried Prawn with Mayonnaise Sauce & Almond
杏香沙律虾球

₩ 39,000

고소하고 산뜻한 아몬드 레몬 크림소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

 Spicy

 Signature Menu

0502

0502 **랍스터 새우 크리스피 누룽지탕**

Lobster Shrimp Crispy Rice Soup
龙虾虾仁脆米汤

₩ 38,000

뜨거운 한솥에 랍스터 새우, 오징어 등 다채로운 해산물을 가득 담은 후, 안남미로 튀겨 더욱 고소한 크리스피 라이스를 듬뿍 얹어내 식감이 좋은 누룽지탕

0503

0503 **상해식 칠리 새우**

Sautéed Prawn Ball in Sweet & Spicy Sauce
京烧明虾球

₩ 39,000

매콤한 칠리소스와 새우의 쫄깃한 육질이 일품인 요리

0504

0504 **마늘소스 볶은 새우찜**

Braised Lobster Shrimp with Minced Garlic
金银蒜粉丝蒸红虾

₩ 38,000

마늘소스를 곁들인 랍스터 새우를 찌낸 현지식 요리

NOODLE

面

면

🌶️ 0601

단판면

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
成都皇府担担拉面

매콤, 고소, 신맛, 단맛 등 다채로운 맛을 즐길 수 있는
싱가폴식 단판면

₩ 14,000

🌶️ Spicy

🌟 Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



0602

**상해식 마라 소고기 당면**

₩ 17,000

Shanghai-style Mala Beef Glass Noodles
蟹肉扒三絲

매콤하고 얼얼한 마라 향을 머금은 당면 위에
부드러운 소고기와 바삭하게 튀긴 병아리콩을 듬뿍 올린
상해식 당면



0603

0603

상해식 완탕면

₩ 14,000

Shanghai-style Wonton Noodle Soup
上海云吞面

닭고기를 우려내어 담백하고 깊은 맛의 육수에
부드러운 완탕과 면의 조화가 일품인 상해식 탕면

0604 **이베리코 스테이크 자장면**

Rich Brown Sauce Noodle with Iberico
西班牙伊比利亚猪肉 炸酱面

도토리를 먹고 자란 이베리코를 푸짐하게 올려낸
프리미엄 자장면

₩ 22,000



0604

0605 **해륙 산슬면**

Soup Noodle with Sea Cucumber, Shrimp, Vegetable and Pork
四丝汤面

돼지고기와 해산물 등 다채로운 식자재를
듬뿍 넣어 시원한 맛이 일품인 탕면

₩ 20,000



0605

0606 **올리브유로 볶은 유니 자장면**

Minced Pork and Noodle in Rich Brown Sauce
肉泥炸酱面

올리브유로 볶아내 신선함을 더한 유니자장면

₩ 12,000



0606

0607 **해산물 짬뽕**

Soup Noodle with Seafood
海鮮湯馬麵

다채로운 해산물의 맛과 향이 살아있는 짬뽕

₩ 17,000



0607

0608 **X.O 소고기 에그누들 볶음면**

Stir-Fried Egg Noodle with Beef & Assorted Vegetable in X.O Sauce
X.O醬牛肉炒麵

X.O 소스와 에그누들을 소고기와 함께 볶아낸 누들 메뉴

₩ 23,000



0608

RICE

饭

밥



0701



0701

홍콩식 닭고기 술밥

Fried Rice with Soy Sauce Marinated Shrimp
鸡肉煲仔饭

뜨겁게 달궜진 핫팟에 부드러운 닭고기와 대만식 소시지를
간장 소스에 조려낸 홍콩식 술밥

* 핫팟 특성상 가장자리가 살짝 늘어붙을 수 있어요.
저어가며 함께 드시면 풍미가 더해져요!

₩ 18,000

0702



상하농원

양주식 볶음밥

Fried Rice with Crab Soup
蟹肉扒炒飯

상하농원 진眞 유향란의 진한 고소함과
차슈와 통살 새우가 들어간 정통 양주식 담백 볶음밥

₩ 17,000



0702



Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.



🌶️ 0703

매콤한 샤미장 새우 볶음밥

Lamian with Peanut Sauce in "Sichuan" Style
成都皇府担担拉面

고소하면서도 매콤한 새우장을 듬뿍 넣은 새우 볶음밥

₩ 17,000

0703

0704

붉은 대게살 류산슬 덮밥

Rice with Sea Cucumber, Crabmeat & Vegetable
三丝烩饭

붉은 대게살과 다채로운 해산물의 신선함이 살아있는 덮밥

₩ 20,000



0704

0705

어향가지 덮밥

Rice with Braised Eggplant
鱼香茄子饭

어향소스의 풍미를 느낄 수 있는 부드러운 가지 덮밥

₩ 17,000



0705

🌶️ 0706

채소계란 볶음밥과 마파두부

Fried Rice with Braised Beancurd with Minced Pork in Spicy Sauce
麻婆豆腐炒饭

채소계란 볶음밥과 부드러운 마파두부를
함께 곁들인 식사 메뉴

₩ 17,000



0706

VEGETABLE

野菜

야채



0801

0801 청경채 볶음

Sautéed Bokchoy
炒油菜

w 15,000

마늘 or 굴소스로 볶아낸 중국식 대표 야채 요리
(마늘소스/굴소스)

Spicy



Signature Menu

위 이미지는 연출된 이미지로 실제 제품과 상이할 수 있습니다.

DESSERT

甜品

디저트



0901

0901 상하 블루베리 식혜

Sweet Rice Punch with Shang-Ha Farm Blueberry
食醪

상하농원의 블루베리로 만든 한국의 대표 디저트 식혜



0902

0902 망고 시미로 포멜로

Mango Sago Dessert
杨枝甘露

부드럽게 갈아낸 달콤한 망고와 코코넛과 포멜로, 쫄깃한 타피오카pearl을 토핑한 현지식 디저트

₩ 4,900

₩ 8,000

키즈메뉴

KIDS' MENU

해당 메뉴 주문시, 어린이 고객 전용 컬러링 도안과 대여용 색연필을 제공해드립니다
해당 메뉴는 미취학 아동을 위한 메뉴입니다

1001

1001 웰컴 키즈 자장면 세트

Kids' Rich Brown Sauce Noodle set

어린이 자장면 | 레몬 크림 새우(2pcs) | 쇼마이(1pc) | 상하목장 주스(오렌지)

₩ 11,900



1002

1002 웰컴 키즈 볶음밥 세트

Kids' Egg Fried Rice Set

계란 볶음밥 | 레몬 크림 새우(2pcs) | 쇼마이(1pc) | 상하목장 주스(오렌지)

₩ 11,900

중국주

Chinese Liquor

연태구냥 34°

YAN TAI GU NIANG

(250ml) ₩ 30,000

맥주

Beer

카스(병)

CASS

(330ml) ₩ 6,500

삿포로(병)

SAPPORO

(330ml) ₩ 9,000

테라(병)

TERRA

(330ml) ₩ 6,500

칭따오(병)

CHINGTAO

(640ml) ₩ 12,000

칭따오 논알콜(병)

CHINGTAO NON-ALCOHOLIC

(330ml) ₩ 6,000

한국주

Korean Liquor

참소주

CHARM SOJU

(360ml) ₩ 6,500

참이슬 후레쉬

CHAMISUL FRESH

(360ml) ₩ 6,500

음료

Beverage

콜라

PEPSI

(355ml) ₩ 3,500

사이다

CIDER

(355ml) ₩ 3,500

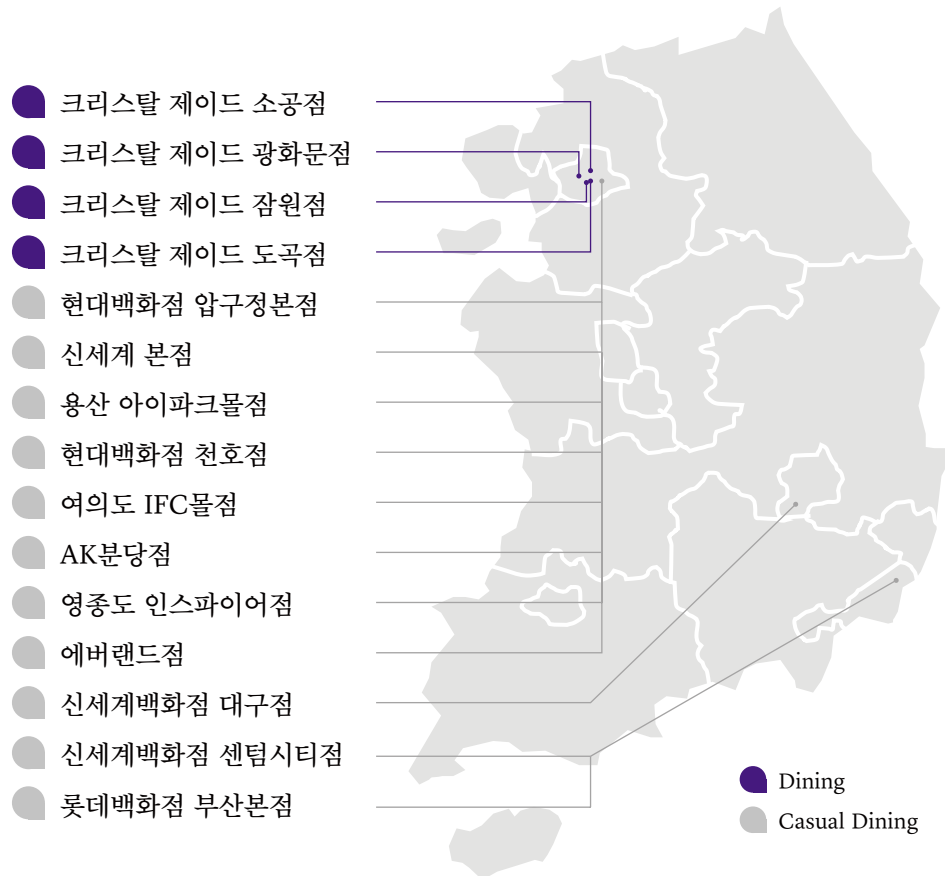
제로 콜라

ZERO PEPSI

(355ml) ₩ 3,500



Over **15** outlets across Major Cities in South Korea



크리스탈 제이드 수상내역 Crystal Jade Key Regional Award



<Michelin Guide Seoul '추천 레스토랑' - 2017~ 2025>

<Michelin Guide Singapore - 2016>

<Michelin BIB Gourmand Award Hong Kong / Macau - 2010 ~ 2014>

<Reader's Digest - Trusted Brands (Gold) Family Restaurant - 2009 ~ 2014>

<Best of the Best Culinary Awards - 2014>

<Singapore Prestige Brand (SPBA) - 2009 ~ 2010>

<Superbrands Singapore's Choice - 2009 ~ 2013>

<ZAGAT 2010>